

## OMIC Food Safety Newsletter No. 566 Oct 28, 2022

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

### ★ **เรื่องเด่นประจำสัปดาห์** (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

#### 1. รายการเพิ่มเติมในการตรวจสอบแบบเข้ม 100% (กลางเดือนตุลาคม 2565)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
18 ต.ค.	อาหารที่มีส่วนผสมของอัลมอนต์ มะเดื่อแห้งและวอลนัทจากประเทศอิตาลี	Total Aflatoxin	เพิ่มความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001002254.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001002254.pdf</a> ค่ามาตรฐาน: 10 µg/kg-ppb

\*ดูรายละเอียดเกี่ยวกับเงื่อนไขรายการอาหารที่เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบได้จากเว็บไซต์อ้างอิง

#### 2. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ่าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (กลางเดือนตุลาคม 2565)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
12 ต.ค.	ใบมะกรูดจากประเทศเวียดนาม	Paclobutrazol & Propiconazole	เพิ่มความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000999926.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000999926.pdf</a> ค่ามาตรฐาน Paclobutrazol: 0.01 mg/kg-ppm ค่ามาตรฐาน Propiconazole: 0.01 mg/kg-ppm

#### 3. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (กลางเดือนตุลาคม 2565)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
12 ต.ค.	อาหารแช่แข็งบริโกลหลังปรุงสุก (ไม่ผ่านความร้อนก่อนแช่แข็ง): RED PALM GRUB	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (จำนวนแบคทีเรีย $1.0 \times 10^7/g$ )	จำนวนแบคทีเรียไม่เกิน $3.0 \times 10^6/g$	ตรวจสอบแบบอิสระ

### ★ **รายงาน RASFF รายเดือน**

#### ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ต้นเดือนตุลาคม 2565)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
6 ต.ค.	อิตาลี	อาหาร (ห่วยลิ) ในน้ำเกลือบรรจุกระป๋องที่ไม่ได้รับอนุญาต (ส่งมาจากประเทศอังกฤษ)	border rejection notification
7 ต.ค.	เนเธอร์แลนด์	ตรวจพบเชื้อ Salmonella ในเนื้อไก่หมักเกลือแช่แข็ง (ร้องขอให้ผ่านกระบวนการให้ความร้อนในประเทศเยอรมนี)	alert notification

## ★ ทบทวนไททาเนียมไดออกไซด์ในแง่ของวัตถุเจือปนอาหาร (ติดตามผล)

สำนักงานมาตรฐานอาหารแห่งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (FSANZ) ได้ทบทวนความปลอดภัยของไททาเนียมไดออกไซด์ในแง่ของวัตถุเจือปนอาหารเรียบร้อยแล้ว พบว่า ขณะนี้ยังไม่มีหลักฐานที่บ่งชี้ว่าการบริโภคอาหารที่มีไททาเนียมไดออกไซด์เกรดอาหารเป็นสิ่งที่น่ากังวลต่อสุขภาพของมนุษย์ ผลลัพธ์นี้สอดคล้องกับการทบทวนล่าสุดที่ดำเนินการในสหราชอาณาจักรและแคนาดา

นี่เป็นการทบทวนที่ได้ดำเนินการขึ้นหลังจากที่หน่วยงานด้านความปลอดภัยของอาหารแห่งสหภาพยุโรป (EFSA) ได้ข้อสรุปอย่างคลุมเครือว่ายังไม่สามารถตัดความกังวลเรื่องความเป็นพิษต่อพันธุกรรมเกี่ยวกับไททาเนียมไดออกไซด์ในแง่ของวัตถุเจือปนอาหารได้และมีการห้ามใช้สารนี้เป็นวัตถุเจือปนอาหารในสหภาพยุโรป ในการประเมินของ EFSA ไม่ได้จำกัดขนาดและวิธีการให้ (feed) ไททาเนียมไดออกไซด์ แต่ FSANZ พิจารณาถึงสถานการณ์ที่มนุษย์จะได้รับจากอาหาร และให้ความสำคัญต่อผลการศึกษาในสัตว์โดยการให้อาหารสัตว์ที่ผสมไททาเนียมไดออกไซด์เกรดอาหารเข้าไป

\*ดูรายละเอียดได้จาก link นี้

<https://www.foodstandards.gov.au/consumer/foodtech/Pages/Review-of-titanium-dioxide-as-a-food-additive.aspx>

\*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 567 จะออกในวันที่ 11 พ.ย. 2565

---

ผู้จัดทำ: บริษัท ไรบัตราจลินค้าโพ้นทะเล จำกัด สาขากรุงเทพ <http://omicbangkok.com/>

ติดต่อสอบถาม: (ตัวแทนสาขากรุงเทพฯ) [coor.th@omicnet.com](mailto:coor.th@omicnet.com)

จดหมายข่าวฉบับที่ได้ออกไปแล้ว: (ภาษาไทย) <http://omicbangkok.com/th/download/2>

(ภาษาญี่ปุ่น) <http://omicbangkok.com/en/download/2>

เว็บไซต์เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร: (ภาษาญี่ปุ่น) <http://www.omicfoodsafety.com/>